

HAUBENKOCH TONI MÖRWALD SERVIERT WILDBRET

Rehsschlegel mit Zeller-geschmort

Zutaten

(für 6 Personen)

- 1 Rehsschlegel**
- 1 EL Pommery-Senf**
- Rosmarin, Thymian**
- Salz, Pfeffer**
- Olivenöl**
- 1 EL Butter**
- 1 EL Öl**
- ¼ l Rehjus**
- Schmorgemüse:**
- 600 g gemischtes Gemüse**
(**Karotten, Zeller, Lauch, Gelbe Rüben etc.**)
- Thymian, Lorbeer**
- Wacholder, Salz, Pfeffer**
- 200 ml Rehjus**
- Zeller:**
- 1 Knolle Zeller**
- 300 g Obers**
- Salz, Pfeffer, Muskat**

Zubereitung

Den Rehsschlegel mit den gehackten Kräutern und Gewürzen einreiben. In einen Vakuumsack geben und im 72 °C warmen Wasser 3 Stunden ziehen lassen. Herausnehmen und in Butter und Öl nachbraten, bis er eine schöne Farbe hat.

Das Gemüse putzen und in 2x2 cm große Stücke schneiden. In einem Topf Öl erhitzen und das Gemüse darin anrösten. Gewürze begeben und mit Rehjus untergießen. Weich schmoren lassen und abschmecken.

Den Zeller schälen und in 3x3 cm große Würfel schneiden. Den Zeller in Obers mit den Gewürzen kochen, bis er weich ist.

Den Rehsschlegel tranchieren und mit Jus und Zeller anrichten.



Foto Ulfrike Köb

M Ö R W A L D

Rest. „Zur Traube“,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0;

Rest. Toni M.,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-0;

Rest. im Kloster Und,
Krems, Tel. 0 27 32/704 93-0;

Rest. Mörwald im Ambassador,
1010 Wien, Kärntner Straße 22,
Tel. 01/96 161-161.

Gourmet Service Catering,
Feuersbrunn, Tel. 0 27 38/22 98-30.

Internet: www.moerwald.at

TURBO-KÜCHE

Dass man feines Wildfleisch auch in kürzester Zeit zubereiten kann, beweisen die Wild-Gerichte unter den 444 Rezepten im neuen Buch „Die schnelle Küche“ von WEIDWERK-Haubenkoch Toni Mörwald und Christoph Wagner.

Jedes der vorgestellten Gerichte soll für Hobbyköche in den eigenen vier Wänden mit einfachsten Mitteln in einer Viertelstunde zubereitet werden können. Die Rezepte sind übersichtlich in „Vorbereitung“ und „Zubereitung“ aufgeteilt und mit modernen Fotos unterstützt.

Toni Mörwald – Christoph Wagner:
Die schnelle Küche.
Die 444 besten 15-Minuten-Rezepte der Welt. 400 Seiten, 17x24 cm. ISBN 3854313969, Preis: € 34,90



Das WEIDWERK hat für seine Leser 5 Kochbücher „Die schnelle Küche“ organisieren können. Interessierte senden bis 10. 2. 2007 eine Postkarte (ausschließlich) an die Redaktion. Die Gewinner werden gelost (Rechtsweg ausgeschlossen).

Rehsschlegel mit Schmorgemüse und Zeller